

# FICHE TECHNIQUE

*Chablis*

**Producteur : Molusson Marjorie**

**Nom de domaine : Domaine des Trois V**

**Culture : H.V.E / vinification v egan**

**Surface : 11 ha 39 a 87 ca**



Cépage : Chardonnay 100%

 ge de la vigne : 30 ans

Géologie : Kimméridgien

Exposition : Sud - Sud Est

Couleur : Blanc

 levage : Cuve inox - minimum 6 mois

Vendange : 100% Mécanique

Vinification : Cuve inox

Garde : A boire jeune, garde de 3 à 5 ans

## Robe - Nez - Bouche

**Robe :** Jaune  clatant

**Au nez :** On perçoit une présence de notes citronnées, florales, fraîches et élégantes

**En bouche :** Le goût est droit et précis, avec des notes de citron confit et de fleur de sel. La persistance salivante se poursuit avec de jolis amers minéraux.